

Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 222 335 0580](tel:+902223350580) Dahili: 3101

Fax Telefonu: [+90 222 335 8895](tel:+902223358895)

E-posta: osmanguldemir@anadolu.edu.tr

Web: <https://www.osmanguldemir.com>

Posta Adresi: Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Meslek Yüksekokulu,
Aşçılık Programı, 26210, Eskişehir-TÜRKİYE



Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ScholarID: k2FKI9MAAAAJ

ORCID: 0000-0002-7476-5482

Publons / Web Of Science ResearcherID: H-7103-2018

ScopusID: 57287113800

Yoksis Araştırmacı ID: 36437

Eğitim Bilgileri

Doktora, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ, Turizm
İşletmeciliği (Dr), Türkiye 2011 - 2019

Yüksek Lisans, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Beslenme
Eğitimi (YI) (Tezli), Türkiye 2008 - 2010

Lisans, Selçuk Üniversitesi, Mesleki Eğitim Fakültesi, Çocuk Gelişimi Ve Ev
Yönetimi Eğitimi Bölümü, Türkiye 2004 - 2008

Lisans Yandal, Selçuk Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Arap Dili Ve
Edebiyatı Bölümü, Türkiye 2006 - 2007

Biyografi

Güldemir, Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'nde okudu. Ardından bu işin araştırma-geliştirme ve en önemlisi öğretme ihtiyacını hissederek Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği lisans programını tamamladı. Üniversite eğitimi boyunca tiyatro, fotoğrafçılık gibi toplulukların etkinliklerinde aktif rol aldı. Aynı üniversitenin Arap Dili ve Edebiyatı yandal programını bitirdi. Devamında Osmanlı Türkçesi dersleri aldı. Aynı üniversitenin Beslenme Eğitimi yüksek lisans programını “*Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması*” tezi ile tamamlayarak, bilim uzmanı oldu. Doktora derecesini “*Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması*” tezi ile Anadolu Üniversitesi'nden aldı. Yüksek lisans eğitiminde değişim öğrencisi olarak, Kopenhag/Danimarka, Suhr's Metropolitan Üniversitesi'nden dersler aldı ve çeşitli sebeplerle farklı ülkelerde bulundu.

Evlü olan Güldemir, Anadolu Üniversitesi'nde doçent olarak çalışıyor. “*Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin*” isimli bir kitabı ve meslekî alanları ile ilgili tamamlanmış çalışmaları olmakla beraber; hâlen mutfak kültürü, yeme-içme eksenli araştırmalarda bulunuyor, bundan mutluluk duyuyor...

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Diğer, Latvian language learning module & Latvian cultural canon module, Summer School, Daugavpils Üniversitesi, 2024
Yenilikçilik , Yaratıcı Ekonominin Desteklenmesi / Supporting the Creative Economy, British Council & Cultural Associates
Oxford with partnership Culture Unleashed, 2024

Yabancı Dil, Speak English Professionally: In Person, Online & On the Phone an online non-credit course authorized by
Georgia Institute of Technology, Coursera, 2023

Kalite Yönetimi, 2022 Yılı Güncellenen Birim İç Değerlendirme Eğitimi , Anadolu Üniversitesi Kalite Koordinatörlüğü,
2022

Mesleki Eğitim, Fundamentals of open Access, Elsevier Researcher Academy, 2022

Yaptığı Tezler

Doktora, Klasik ve modernleşen Osmanlı yemekleri ve günümüze uyarlanması, Anadolu Üniversitesi, SOSYAL BİLİMLER
ENSTİTÜSÜ, Turizm İşletmeciliği (Dr), 2018

Yüksek Lisans, Osmanlı yemek yazması Kitabüt Tabbahin'xxin günümüze uyarlanması, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler
Enstitüsü, Beslenme Eğitimi (YI) (Tezli), 2010

Araştırma Alanları

Sağlık Bilimleri, Sosyal ve Beşeri Bilimler, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi, Turizm
İşletmeciliği ve Otelcilik Eğitimi

Akademik Unvanlar / Görevler

Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ,
2022 - Devam Ediyor

Dr. Öğr. Üyesi, Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ, 2019 - 2022

Öğretim Görevlisi, Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ, 2018 - 2019

Öğretim Görevlisi, Anadolu Üniversitesi, TURİZM FAKÜLTESİ, GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, 2015 -
2018

Öğretim Görevlisi, Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ
BÖLÜMÜ, 2013 - 2015

Öğretim Görevlisi, Bursa Uludağ Üniversitesi, Harmancık Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta Ve İkram Hizmetleri Bölümü,
2011 - 2013

Akademik İdari Deneyim

MYO Müdürü, Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, 2024 - Devam Ediyor

Bölüm Başkan Yardımcısı, Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM
HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, 2023 - Devam Ediyor

Rektörlük Kalite Komisyonu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, REKTÖRLÜK, 2022 - Devam Ediyor

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, TÜRK DÜNYASI UYGULAMA VE
ARAŞTIRMA MERKEZİ, 2022 - Devam Ediyor

Meslek Yüksekokulu Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, 2021 - Devam
Ediyor

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, 2022 - 2023

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, 2021 - 2022

Uygulama ve Araştırma Merkezi Yönetim Kurulu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, TÜRK DÜNYASI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ, 2021 - 2022

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, 2019 - 2020

Verdiği Dersler

Yüksek Lisans

Tez, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Osmanlı Mutfağı Araştırmaları, Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Seminer, Yüksek Lisans, 2022 - 2023, 2021 - 2022

Uzmanlık Alan Dersi , Yüksek Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023

Yiyecek İçecek Sosyolojisi, Yüksek Lisans, 2020 - 2021

Lisans

Osmanlı Mutfağı, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Bitirme Projesi, Lisans, 2022 - 2023

Yaratıcı Mutfak Uygulamaları, Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Türk Mutfak Kültürü, Lisans, 2023 - 2024

GMS453 Dünya Mutfakları I, Lisans, 2021 - 2022

TRZ408 - Endüstriye Dayalı Proje Çalışması - F -, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMS210 - Temel Mutfak Teknikleri II - A -, Lisans, 2017 - 2018

GMS101 (A) Mutfağa Giriş, Lisans, 2017 - 2018

GMS352 - Yaratıcı Mutfak Uygulamaları - B -, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

THU203(C) Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2017 - 2018

GMS301 (B) Mutfak Uygulamaları I, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMS302 - Mutfak Uygulamaları II - B -, Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017

GMS209 (A) Temel Mutfak Teknikleri I, Lisans, 2017 - 2018

TRZ277 Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Lisans, 2017 - 2018

GMS301 (A) Mutfak Uygulamaları I, Lisans, 2016 - 2017

GMS302 - Mutfak Uygulamaları II - A -, Lisans, 2016 - 2017

THU203 - Topluma Hizmet Uygulamaları - C -, Lisans, 2016 - 2017

GMS352 - Yaratıcı Mutfak Uygulamaları - A -, Lisans, 2016 - 2017

THU203 (E) Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2016 - 2017, 2015 - 2016

GMS 302 (B) Mutfak Uygulamaları II, Lisans, 2015 - 2016

Topluma Hizmet Uygulamaları, Lisans, 2015 - 2016

GMS 302 (A) Mutfak Uygulamaları II, Lisans, 2015 - 2016

Mutfak Uygulamaları I, Lisans, 2015 - 2016

TRZ408 (V) Endüstriye Dayalı Proje Çalışması, Lisans, 2015 - 2016

Ön Lisans

Türk Mutfağı, Ön Lisans, 2023 - 2024

Osmanlı Mutfağı, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2018 - 2019

Topluma Hizmet Uygulamaları, Ön Lisans, 2023 - 2024

Topluma Hizmet Uygulamaları - D, Ön Lisans, 2022 - 2023

Aşçılığa Giriş, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2023 - 2024, 2022 - 2023, 2021 - 2022, 2019 - 2020, 2017 - 2018, 2016 - 2017

EİŞ202(B) İşyeri Uygulaması, Ön Lisans, 2021 - 2022
THU201(D) Topluma Hizmet Uygulamaları, Ön Lisans, 2021 - 2022, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
EİŞ204(B) İşyeri Eğitimi, Ön Lisans, 2021 - 2022
AŞÇ116(A) Pişirme Yöntemleri I, Ön Lisans, 2020 - 2021
EİŞ202 İşyeri Uygulaması, Ön Lisans, 2020 - 2021
TRZ277 Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020
AŞÇ218 Menü Planlaması, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
AŞÇ217 Pişirme Yöntemleri II (A), Ön Lisans, 2020 - 2021
AŞÇ227 Yemek Yazarlığı, Ön Lisans, 2020 - 2021, 2018 - 2019
EİŞ204 İşyeri Eğitimi, Ön Lisans, 2020 - 2021
AŞÇ240(C)Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması, Ön Lisans, 2019 - 2020
AŞÇ217(A) Pişirme Yöntemleri II, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
AŞÇ229 (B) ZİYAFET MUTFAĞI, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
AŞÇ229 (A) ZİYAFET MUTFAĞI, Ön Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019
AŞÇ116 Pişirme Yöntemleri I, Ön Lisans, 2019 - 2020
AŞÇ120 İşlevsel Besinler, Ön Lisans, 2019 - 2020
AŞÇ118(B) Osmanlı Mutfağı, Ön Lisans, 2018 - 2019
TRZ277 - Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Ön Lisans, 2018 - 2019
AŞÇ118(A) Osmanlı Mutfağı, Ön Lisans, 2018 - 2019
AŞÇ116 - Pişirme Yöntemleri I, Ön Lisans, 2018 - 2019
AŞÇ229 (A) Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2017 - 2018
AŞÇ118 - Osmanlı Mutfağı - A -, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
AŞÇ229 (B) Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2017 - 2018
AŞÇ118 - Osmanlı Mutfağı - B -, Ön Lisans, 2017 - 2018, 2016 - 2017
TRZ277 Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Ön Lisans, 2016 - 2017
AŞÇ227 Yemek Yazarlığı, Ön Lisans, 2016 - 2017
AŞÇ110 Osmanlı Mutfağı, Ön Lisans, 2015 - 2016
Yemek Yazarlığı, Ön Lisans, 2015 - 2016
Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2015 - 2016
Ziyafet ve İkram Hizmetleri Yönetimi, Ön Lisans, 2015 - 2016
Mutfak Kültürü ve Yemekleri Araştırması, Ön Lisans, 2014 - 2015
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları-II, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Ziyafet Mutfağı, Ön Lisans, 2014 - 2015
Yaratıcı Mutfak Uygulamaları-I, Ön Lisans, 2014 - 2015, 2013 - 2014
Culturel Diversity and Communication, Ön Lisans, 2014 - 2015
İŞLEVSEL BESİNLER, Ön Lisans, 2014 - 2015
Osmanlı Mutfağı, Ön Lisans, 2014 - 2015
Yemek Yazarlığı, Ön Lisans, 2014 - 2015
MUTFAK TARİHİ VE KÜLTÜRÜ, Ön Lisans, 2014 - 2015
Pişirme Yöntemleri II , Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Türk Mutfağı , Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Pişirme Yöntemleri I, Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Mutfak Organizasyonu, Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
Mutfak Ürünleri, Ön Lisans, 2012 - 2013
Turizm Ekonomisi , Ön Lisans, 2012 - 2013
Mutfak Planlama, Ön Lisans, 2012 - 2013
Yöresel Mutfaklar , Ön Lisans, 2012 - 2013
Mesleki Yabancı Dil II , Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
İşyeri Eğitimi I , Ön Lisans, 2012 - 2013
Mutfak Çeşitleri , Ön Lisans, 2012 - 2013
Mesleki Yabancı Dil I , Ön Lisans, 2012 - 2013

Osmanlı Mutfağı , Ön Lisans, 2012 - 2013, 2011 - 2012
İşlevsel Besinler, Ön Lisans, 2012 - 2013
Mutfak Tarihi ve Kültürü , Ön Lisans, 2012 - 2013
Yiyeceklerde Muhafaza, Ön Lisans, 2011 - 2012
Fırın ve Güveç Kebabları , Ön Lisans, 2011 - 2012
Mesleki Uygulama I, Ön Lisans, 2011 - 2012
Mutfak Hizmetleri Planlaması , Ön Lisans, 2011 - 2012
Soğuk Mutfağı, Ön Lisans, 2011 - 2012
Menü Planlama , Ön Lisans, 2011 - 2012
Yiyecek İçecek Hazırlama Teknikleri II, Ön Lisans, 2011 - 2012
Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü, Ön Lisans, 2011 - 2012
Mesleki Uygulama II, Ön Lisans, 2010 - 2011
Türk Mutfağı, Ön Lisans, 2010 - 2011
Mutfak Teknikleri, Ön Lisans, 2010 - 2011

Yönetilen Tezler

Güldemir O., Seçili Osmanlı Turşularının Duyusal Açından Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans, H.KAVAS(Öğrenci), 2025
Bekar A., Güldemir O., SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS BAĞLAMINDA GASTRONOMİK PRATİKLERİN İRDELENMESİ: MENTEŞE ÖRNEĞİ, Doktora, E.ZAĞRALI(Öğrenci), 2023

Jüri Üyelikleri

Yarışma, 20. Uluslararası İstanbul Gastronomi Festivali, Yarışmalar , Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED), Aralık, 2023

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Osmanlı Mutfak Kültürüne Disiplinlerarası Bir Bakış: Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi**
Armutoğlu İ., Güldemir O.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.12, sa.4, ss.2737-2758, 2024 (Hakemli Dergi)
- II. **Osmanlı Kadınları Ne Pişiriyor Son Yıllardan Karşılaştırmalı Örnekler**
Ulu S. T., Güldemir O.
Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online), cilt.7, sa.4, ss.917-928, 2024 (Hakemli Dergi)
- III. **Geleneksel Bir Yemek: Marul Yoğurtlaması**
Güldemir O.
Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt.6, sa.1, ss.121-132, 2023 (Hakemli Dergi)
- IV. **An Adaptation Model for Historical Dishes: Ottoman Case Study TARİHİ YEMEKLERİ UYARLAMA MODELİ: OSMANLI ÖRNEĞİ**
Güldemir O.
Kadim, sa.4, ss.77-97, 2022 (Scopus)
- V. **Seçili Osmanlı yemeklerinin maliyeti ve besin değeri**
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.
Manas Journal of Social Studies, cilt.11, sa.2, ss.815-835, 2022 (Hakemli Dergi)
- VI. **Investigation on the effects of cooking methods on anti-inflammatory and antioxidant activities of five mostly consumed vegetables in winter**
İduğ T., Hızlı Güldemir H., Şen A., Güldemir O.
International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences, cilt.6, sa.1, ss.182-188, 2022 (Hakemli Dergi)

- VII. **Baklava Recipes from the Greek King Otto I to the Present**
Güldemir O.
Athens Journal of Mediterranean Studies, cilt.8, sa.2, ss.93-106, 2022 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Turkish Terms and Techniques in Today's Culinary Culture**
Güldemir O., Özdemir S. S.
FOLKLOR/EDEBIYAT-FOLKLORE/LITERATURE, cilt.28, sa.1, ss.183-200, 2022 (ESCI)
- IX. **Bringing fruity meat dishes of Ottoman cuisine into businesses**
Güldemir O., Tugay O., Şallı G., Yıldız E., Çelik Yeşil S.
Journal of Ethnic Foods, cilt.8, sa.1, 2021 (Scopus)
- X. **Exploring Culinary Creativity: Clean Plate Example**
YÜZÜNCÜYIL K. S., GÜLDEMİR O.
Anadolu Akademi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt.3, sa.2, ss.207-219, 2021 (Hakemli Dergi)
- XI. **Unger, Friedrich. Şark Şekerciliği**
Güldemir O.
Kadim, cilt.0, sa.2, ss.187-191, 2021 (Scopus)
- XII. **ŞALGAM VE KANJİ: KÜLTÜRLERARASI BİR ÜRÜN OLARAK FERMENTE SİYAH HAVUÇ İÇECEKLERİ**
Özdemir S. S., Güldemir O.
MOTIF ACADEMY JOURNAL OF FOLKLORE, cilt.14, sa.35, ss.1074-1091, 2021 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Different Types of Plant-Based Fiber in a Protein-Containing Meal During Satiety and Hunger States: A Randomized Controlled Trial**
Hızlı Güldemir H., Türken Ş., Güldemir O.
Journal of Health, Medicine and Nursing, sa.85, ss.80-88, 2021 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Gıda Tüketiminde Yerel, Millî ve İthal Ürünler**
Güldemir O.
Journal of Recreation and Tourism Research, cilt.7, sa.4, ss.592-612, 2020 (Hakemli Dergi)
- XV. **Koca Ustadan İssız Adama Türkiye'de Aşçılık Mesleğinin Değişimi**
Güldemir O., Akarçay E.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.2, ss.896-914, 2020 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Associate Degree Program in Cookery, Eskişehir Vocational School, Anadolu University**
Güldemir O.
Journal of Tourism, Leisure and Hospitality, cilt.2, sa.1, ss.43, 2020 (Hakemli Dergi)
- XVII. **Classroom Teachers' Attitudes to Nutrition Education and the School Food Environment: An Online Survey in Turkey**
Aktaş N., Contento I. R., Güldemir O., Koch P. A.
Journal of Health, Medicine and Nursing, sa.75, ss.71-78, 2020 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **Gastronomiye Çok Disiplinli Bakış: Lisansüstü Tezlerine Yönelik Bir Değerlendirme**
ACAR D., GÜLDEMİR O., AKSÖZ E. O.
İğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt.21, ss.535-558, 2020 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Yetişkin Bireylerin Toplu Beslenme Alanlarındaki Tabak Artığı ile Diyet Kalite İndeksi Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi**
Hızlı Güldemir H., Sezer F. E., Güldemir O.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.8, sa.1, ss.467-477, 2020 (Hakemli Dergi)
- XX. **Evaluation of Products in Menus in Terms of Nutritional Facts: Eskişehir Sample**
Güldemir O., Yayla Ö., Önçel S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt.6, sa.4, ss.448-462, 2018 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Geographical exploration of vegan dishes from Turkish cuisine**
Önçel S., Güldemir O., Yayla Ö.
GeoJournal of Tourism and Geosites, cilt.23, sa.3, ss.824-834, 2018 (Scopus)
- XXII. **Türk Mutfağı'nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı**
GÜLDEMİR O., DEMİR G., İŞİK N.
Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, sa.39, ss.56-66, 2018 (Hakemli Dergi)

- XXIII. **Factors affecting the success of internationally awarded Turkish chefs**
Eren S., Güldemir O.
Journal of Human Sciences, cilt.14, sa.3, ss.2409-2416, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **İlgın Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
IŞIK N., KILIÇARSLAN A., GÜLDEMİR O., ÖNAY DERİN D., BARI N.
Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt.0, sa.38, ss.86-94, 2017 (Hakemli Dergi)
- XXV. **The Practices on Cooking and Safekeeping of The Milk and Milk Products' of Housewives Living in Tokat City Centre**
Işık N., Önay Derin D., Güldemir O., İlknur G.
INTERNATIONAL PEER-REVIEWED JOURNAL OF NUTRITION RESEARCH, cilt.3, sa.2, ss.1-17, 2015 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Parmakların Okuduğu Menü Braille Alfabesi İle Bir Model Önerisi**
GÜLDEMİR O., SAATCI G.
Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, sa.2, ss.20-32, 2014 (Hakemli Dergi)

Kitaplar

- I. **Osmanlı Mutfağında Murabbâ ve Elmasiye**
Güldemir O.
Osmanlı Mutfak Kültürü: Saraydan Halka, Klasikten Moderne, BİLGİN ARİF,CAN ÖMER FARUK, Editör, VakıfBank Kültür Yayınları, İstanbul, ss.271-293, 2024
- II. **Kımız**
Güldemir O.
Tarihsel, Kültürel ve Turizm Boyutuyla İçecekler, Gökhan Yılmaz, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.261-272, 2023
- III. **Türk Mutfağının Son Yüzyıldaki Evrimi**
Güldemir O., Yılmaz B. S.
Türkiye'de Gastronominin 100 Yıl, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Cumhuriyetin 100. Yılına Armağan Dizisi- IX, Fügen DURLU ÖZKAYA, Menekşe CÖMERT, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.11-31, 2023
- IV. **Bir Osmanlı İftarının Enerji ve Besin Değeri**
Güldemir O.
Her Yönüyle Ramazan'da Sağlıklı Beslenme, Ersoy Gülgün, Büyükuslu Nihal, Öztürk Rabia İclal, Editör, İstanbul Medipol Üniversitesi Yayınları, İstanbul, ss.185-196, 2023
- V. **Osmanlı Meyveli Et Yemekleri**
Güldemir O., Şallı G., Yıldız E., Tugay O., Çelik Yeşil S.
Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2022
- VI. **Balık ve Deniz Ürünleri**
GÜLDEMİR O.
Meyhane İhtisas Kitabı A'dan Z'ye Meyhane: Nedir, Nasıl Çalışır?, Zat Erdir, Aras A. Nilhan, Öncüoğlu Engin, Kutluoğlu Onur, Şumnu Umut, Meriç Murat, Editör, Anason İşleri Kitapları, İstanbul, ss.283-300, 2022
- VII. **Gıda, Tarih ve Kültür**
GÜLDEMİR O.
Gıda Felsefesi, Doğan Murat, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.29-42, 2021
- VIII. **Eskişehir**
GÜLDEMİR O., ZIVALI BİLGİN E., SARIKAYA G. S.
Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.448-458, 2021
- IX. **Brezilya ve Türk Mutfaklarının Benzerlikleri ve İki Kültürde Kahve**
GÜLDEMİR O.
Dünya Siyasetinde Latin Amerika 4, Ermağan İsmail, Tahsin Emine, Tekin Segâh, Editör, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, ss.577-594, 2021
- X. **Ankara**

GÜLDEMİR O., BÖLÜKBAŞ R.

Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.427-437, 2021

XI. Eskişehir

GÜLDEMİR O., ZIVALI BİLGİN E., KAMAN G. S.

Türkiye Lezzet Rotaları, Yazıcıoğlu İrfan, Sormaz Ümit, Canbolat Cihan, Editör, DETAY YAYINCILIK, Ankara, ss.448-458, 2021

XII. Sürdürülebilir Gastronomide Yöresel Mutfakların Rolü ve Örnekler

GÜLDEMİR O.

Gastronomi ve Sürdürülebilirlik, Yüncü Rafet, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 4178, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2957, Eskişehir, ss.46-73, 2020

XIII. Türk Mutfağında Deniz Ürünleri ile Hazırlanan Yemekler

GÜLDEMİR O.

Uygulamalı Türk Mutfağı, Şahin Perçin Nilüfer, Uçuk Ceyhun, Editör, Nobel Yayıncılık, Ankara, ss.196-207, 2020

XIV. Bilim ve Yenilikçi Teknolojilerin Sürdürülebilir Gastronomiye Etkileri

GÜLDEMİR O.

Gastronomi ve Sürdürülebilirlik, Yüncü Rafet, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 4178, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2957, Eskişehir, ss.22-44, 2020

XV. Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri

Petek Aslan F., GÜLDEMİR O., IŞIK N.

Karaman Araştırmaları-II, Muşmal Hüseyin, Yüksel Erol, Kapar Mehmet Ali, Editör, Palet Yayınları, Konya, ss.231-245, 2019

XVI. Gastronomide Dinsel Kültürün Etkileri

GÜLDEMİR O.

Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış, Avcıkurt Cevdet, Sarıoğlu Mehmet, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.71-83, 2019

XVII. Malatya: Analı Kızlı

GÜLDEMİR O.

Bir Yerin Tabaktaki Kimliği, Saçılık Y Melehat, Çeik Samet, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.299-303, 2019

XVIII. Mutfak Uygulamaları İşletme ve Eğitim Rehberi

ÖNÇEL S., GÜLDEMİR O., YAYLA Ö.

Detay Yayıncılık, Ankara, 2018

XIX. Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin

GÜLDEMİR O.

Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2018

XX. Türk Aşçılık Tarihi

GÜLDEMİR O.

Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri ve Meslekler, Nazmi Kozak, Editör, Yıkılmazlar Basın Yayın, İstanbul, ss.755-780, 2018

XXI. Türkiye'de Kış Turizminin Başladığı Yer: Uludağ

EVREN S., GÜLDEMİR O.

Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri ve Meslekler, Nazmi Kozak, Editör, Yıkılmazlar Basın Yayın, İstanbul, ss.263-296, 2018

XXII. Osmanlı Ramazan Mutfak Kültürü ve Günümüze Yansımaları

GÜLDEMİR O., Sandıkçıoğlu T., IŞIK N.

Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü, Zülfiyar-Aydın, Mükerrrem Bedizel Aydın, Ravza, Editör, Mahya Yayınları 61, İstanbul, ss.375-391, 2018

XXIII. Başlıca Besin Grupları

GÜLDEMİR O.

Beslenmenin Temel İlkeleri, Atkoşar Zeki, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, ss.106-127, 2018

XXIV. Başlıca Besin Grupları

- GÜLDEMİR O.
Beslenmenin Temel İlkeleri, Zeki Atkoşar, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, ss.106-127, 2017
- XXV. **Mengen, Açıcılık ve Eğitim**
GÜLDEMİR O.
Kamp'ın Kitabı [I-II. Ulusal Açıcılık Kampı], Güldemir, Osman Kurnaz, Alper, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.27-33, 2017
- XXVI. **Sonuç Yerine**
KURNAZ A., GÜLDEMİR O.
Kamp'ın Kitabı [I-II. Ulusal Açıcılık Kampı], Güldemir Osman, Kurnaz Alper, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.169-170, 2017
- XXVII. **Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü**
GÜLDEMİR O.
Türk Mutfak Kültürü, Arıkan, Alev Dünder, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3286, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2149, Eskişehir, ss.106-139, 2017
- XXVIII. **Ulusal ve Uluslararası Gastronomi Kurumları**
Güldemir O., Yıldız E.
Yiyecek Endüstrisinde Trendler, Özdoğan, Osman N., Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.83-96, 2016
- XXIX. **Mutfağın Planlanması ve Kurulumu**
GÜLDEMİR O.
Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Önçel, Sibel, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3403, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2255, Eskişehir, ss.26-58, 2016
- XXX. **Gelir ve Maliyet Kontrolü**
GÜLDEMİR O.
Yiyecek İçecek Yönetimi, Sezerel Hakan, Doğdubay Murat, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3288, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2151, Eskişehir, ss.146-173, 2016
- XXXI. **Yemekler Uygulama Örnekleri**
GÜLDEMİR O.
Osmanlı Mutfağı, Bilgin Arif, Önçel Sibel, Editör, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, ss.94-120, 2016
- XXXII. **Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü**
GÜLDEMİR O.
Türk Mutfak Kültürü, Arıkan Alev, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3286, Eskişehir, ss.106-139, 2016
- XXXIII. **Üretim ve Servis Süreci**
GÜLDEMİR O.
Yiyecek İçecek Yönetimi, Sezerel Hakan, Doğdubay Murat, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir, ss.112-145, 2016
- XXXIV. **Geleneksel Türk İçecekleri**
GÜLDEMİR O.
İçecek Bilgisi, Yüncü, H. Rafet, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, ss.90-112, 2016
- XXXV. **Geleneksele Dönüşün Öyküsü: Slow Food**
GÜLDEMİR O.
Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi, Yılmaz Hakan, Editör, Detay Yayıncılık, Ankara, ss.193-212, 2016
- XXXVI. **İskandinav ve Rus Mutfağı**
GÜLDEMİR O.
Dünya Mutfakları-I, Yılmaz, Hakan, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3309, Eskişehir, ss.120-147, 2016
- XXXVII. **Yiyecek İçecek Sektörü İçin Mesleki İngilizce Vocational English For Food And Beverage Sector**
Güldemir O., Yıldız E.
Beta Basım Yayın, Ankara, 2015
- XXXVIII. **Turizm işletmelerinde yiyecek içecek yönetimi**
DOĞDUBAY M., AKGÜL V., GİRGİN G. K., YILMAZ H., BUCAK T., ÖZATA E., SAATCI G., GÜLDEMİR O., CEVİZKAYA G.
grafiker, Ankara, 2015
- XXXIX. **Başlıca Besin Grupları**

GÜLDEMİR O.

Beslenmenin Temel İlkeleri, ATKOŞAR ZEKİ, Editör, T.C. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ YAYINI, ss.106-128, 2015

XL. Kitabın tüm bölümleri

GÜLDEMİR O., YILDIZ E.

Yiyecek İçecek Sektörü İçin Mesleki İngilizce Vocational English for Food Beverage Sector, Ebru Erke, Editör, Beta Basım Yayım, ss.1-149, 2015

XLII. Yiyecek ve İçecek Bölümü Mutfak Planlaması

GÜLDEMİR O.

Turizm İşletmelerinde Yiyecek İçecek Yönetimi El Kitabı, Murat Doğdubay, Editör, Grafiker Yayınları, ss.101-123, 2015

XLIII. Yasin Sucukları

GÜLDEMİR O., BAYRAKCI S.

Dünden Bugüne Eskişehir'deki 14 İşletmenin Öyküsü, Kozak, Nazmi, Editör, Tepebaşı Belediyesi, Eskişehir, ss.243-254, 2013

XLIV. Yiyecek İçecek Sektörü

GÜLDEMİR O.

Yiyecek İçecek Yönetimi, Denizler, Dünder, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2607, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1575, ss.2-23, 2012

XLV. Yiyecek İçecek Bölümünde Planlama

GÜLDEMİR O.

Yiyecek İçecek Yönetimi, Denizler, Dünder, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2607, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1575, ss.24-47, 2012

XLVI. Gelir Kontrolü

GÜLDEMİR O.

Yiyecek İçecek Yönetimi, Denizler, Dünder, Editör, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2607, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 1575, Eskişehir, ss.170-190, 2012

XLVII. Yokluğun ve Açlığın Yarattığı Beslenme

GÜLDEMİR O.

Açlık, Aras, Nilhan, Editör, Metro Kültür Yayınları Gastro Dizisi V, İstanbul, ss.129-142, 2011

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. Osmanlı pilavları diyetle nasıl kullanılır?

Güldemir O.

The American Society for Nutrition (ASN) Annual Meeting, NUTRITION 2024, Illinois, Amerika Birleşik Devletleri, 29 Haziran - 02 Temmuz 2024, cilt.8, sa.2, ss.55-56

II. İlgin'in Özgün Bir Mutfak Değeri: Yazma

Uçgun D., Güldemir O., Işık N.

II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Bitlis, Türkiye, 8 - 10 Mayıs 2024

III. Tarihin Kilerinden Bir Türk Mutfağı Mirası: Patlıcan Turşusu

Kavas H., Güldemir O.

VIII. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Şırnak, Türkiye, 25 - 27 Nisan 2024, ss.191-192

IV. Sağlıklı Besin Hazırlama İlkeleri

GÜLDEMİR O.

Dünya Obezite Günü Sempozyumu, Eskişehir, Türkiye, 05 Mart 2024

V. Afet Mutfağı Menülerinin Günlük Besin İhtiyaçlarını Karşılmasının Değerlendirilmesi

Güldemir O.

14th European Nutrition Conference FENS2023, Belgrade, Sırbistan, 14 - 17 Kasım 2023, cilt.91, ss.212

VI. Mutfak, Kültür ve Gastronomi Turizmi

GÜLDEMİR O.

- I. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi, Bitlis, Türkiye, 8 - 10 Haziran 2022, ss.1-4
- VII. **Kabak tatlısında sönmüş kireç suyu (kalsiyum hidroksit) kullanımının tat algısına etkisi**
Güldemir O., Özdemir S. S.
EUROSENSE 2022: A Sense of Earth 10th European Conference on Sensory and Consumer Research, Turku, Finlandiya, 13 Eylül 2022, ss.313
- VIII. **Marul Yoğurtlaması**
GÜLDEMİR O.
II. Ulusal Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 17 Mayıs 2022
- IX. **Tez danışmanlık süreci: etik ilkeleri belirlemeye yönelik nitel araştırma**
VURAN S., APAYDIN F., OLÇAY S., ÖZDEMİR O., GÜLDEMİR O., YÜKSEL AKGÜN E.
AKETDER 1. Etik Araştırmaları Kongresi, Ankara, Türkiye, 13 - 14 Mayıs 2022
- X. **Bir Osmanlı İftarının Enerji ve Besin Değeri**
GÜLDEMİR O.
Her Yönüyle Ramazan'da Beslenme Webinar Programı, İstanbul, Türkiye, 22 Nisan 2022
- XI. **Baklava Recipes from the Greek King Otto I to the Present**
GÜLDEMİR O.
14th Annual International Conference on Mediterranean Studies, Atina, Yunanistan, 29 - 30 Mart 2021, ss.18-19
- XII. **Geçmişten Günümüze Yeme-İçme Değişimi**
GÜLDEMİR O.
Multidisipliner Yaklaşımla Yeme Bilimi-Eatoloji Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 18 Aralık 2020, ss.34-35
- XIII. **Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
PETEK ASLAN F., GÜLDEMİR O., IŞIK N.
Karaman Sempozyumu, Karaman, Türkiye, 20 - 22 Haziran 2019
- XIV. **Aksaray Mutfak Kültürü ve Yemekleri**
GÜLDEMİR O., IŞIK N.
IV. Uluslararası Aksaray Sempozyumu, Aksaray, Türkiye, 24 - 26 Ekim 2019, ss.230-251
- XV. **Pastry (Borek) Culture in Uzbek Tatars: Böğrüdilik Village Sample**
KAYA N. N., GÜLDEMİR O., IŞIK N.
IV. International Tourism Congress-ITC 2019, Eskişehir, Türkiye, 16 - 19 Ekim 2019, ss.336-337
- XVI. **Nutritional Evaluation of Kitabut Tabbahin Which is an Ottoman Cook Book (19th Century Manuscript)**
GÜLDEMİR O.
Annual conference of the Association for the Study of Food Society (ASFS) and the Agriculture, Food and Human Values Society (AFHVS), Anchorage, Amerika Birleşik Devletleri, 26 - 29 Haziran 2019
- XVII. **Fats and Their Effects on Food Intake**
HIZLI GÜLDEMİR H., GÜLDEMİR O., BÜYÜKUSLU N.
The 3rd International and 15th Iranian Nutrition Congress, Tahran, İran, 19 - 21 Aralık 2018, ss.70
- XVIII. **Gastronomi ile İlgili Lisansüstü Tezlerin Genel Profiline Yönelik Bir Değerlendirme**
GÜLDEMİR O., ACAR D., AKSÖZ E. O.
III. Uluslararası Turizm Fuarı (Gastronomi Zirvesi-Gastronomi Kongresi), Ankara, Türkiye, 22 - 25 Mart 2018, cilt.21, ss.535-558
- XIX. **Geleneksel Türk Mutfağında Kullanılan Çiçekler**
IŞIK N., URBAŞ C., GÜLDEMİR O., AKTAŞ N.
International Congress on Cultural Heritage and Tourism, Konya, Türkiye, 19 - 21 Mayıs 2017, ss.954-969
- XX. **Vegan Vegetarian Dish Samples from Turkish Cuisine**
YAYLA Ö., ÖNÇEL S., GÜLDEMİR O.
Seventh International Conference on Food Studies, Roma, İtalya, 26 - 27 Ekim 2017
- XXI. **Evaluation of Products Located in Menus in Terms of Nutritional Facts**
ÖNÇEL S., YAYLA Ö., GÜLDEMİR O.
Seventh International Conference on Food Studies, Roma, İtalya, 26 - 27 Ekim 2017
- XXII. **Koca Ustadan Issız Adama Aşçılık Mesleğinin Değişimi**

GÜLDEMİR O., AKARÇAY E.

8. Ulusal Sosyoloji Kongresi, Ankara, Türkiye, 1 - 03 Aralık 2016

XXIII. **Central Asian Turkish Cuisine (Orta Asya Türk Mutfak Kültürü)**

GÜLDEMİR O., IŞIK N.

IX. International Turkic Culture, Art and Protection of Cultural Heritage Symposium/Art Activity, Verona, İtalya, 7 - 11 Eylül 2015, ss.247-254

XXIV. **A Migrant Village in Eskişehir İdrisyayla Traditional Cuisine and Its Spatial Impacts (Eskişehir de Bir Göçmen Köyü İdrisyayla Gelenksel Mutfak Kültürü ve Mekânsal Etkileri)**

EKİMCİ B. G., GÜLDEMİR O.

IX. International Turkic Culture, Art and Protection of Cultural Heritage Symposium/Art Activity, Verona, İtalya, 7 - 11 Eylül 2015, ss.305-314

XXV. **Gastronomi**

GÜLDEMİR O.

2. Bursa Turizm Zirvesi, Bursa, Türkiye, 18 - 19 Aralık 2015

XXVI. **Osmanlı Ramazan Mutfak Kültürü ve Günümüze Yansımaları**

GÜLDEMİR O., SANDIKÇIOĞLU T., IŞIK N.

International Congress On Ottoman Studies, Sakarya, Türkiye, 14 - 17 Ekim 2015

XXVII. **Parmakların Okuduğu Menü: Braille Alfabesi ile Bir Model Önerisi**

GÜLDEMİR O., SAATCI G.

15. Ulusal Turizm Kongresi, Ankara, Türkiye, 13 - 16 Kasım 2014

XXVIII. **Reflections of Tourism Business' Environmental Awareness to the Journals**

ÇİÇEK D., GÜLDEMİR O.

V. European Conference on Social and Behavioral Sciences, St Petersburg, Rusya, 11 - 14 Eylül 2014

XXIX. **The Food and Beverage Rituals Related with Childbirth in the Turkish Culture**

GÜLDEMİR O., IŞIK N.

V. European Conference on Social and Behavioral Sciences, St. Petersburg, Rusya, 11 - 14 Eylül 2014

XXX. **1888'den Günümüze Hacı Abdullah Lokantası**

GÜLDEMİR O.

III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Türkiye, 4 - 05 Nisan 2014, ss.745-757

XXXI. **Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme**

GÜLDEMİR O.

VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Aydın, Türkiye, 4 - 05 Nisan 2014, ss.346-358

XXXII. **Bir Kurum Tarihi Çalışması Örneği Olarak Yasin Sucukları**

GÜLDEMİR O., BAYRAKCI S.

III. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Aydın, Türkiye, 4 - 05 Nisan 2014, ss.733-744

XXXIII. **Keş A Traditional Dried Yogurt (Keş Gelenksel Bir Yoğurt Kurusu)**

GÜLDEMİR O., IŞIK N.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus [2. Adriyatikten Kafkaslara Gelenksel Gıdalar Sempozyumu], Struga, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.1, ss.133

XXXIV. **Classroom Teachers Attitudes towards Nutrition Education and the School Food Environment An Online Survey in Turkey**

AKTAŞ N., CONTENTO I. R., GÜLDEMİR O., KOCH P.

Society for Nutrition Education and Behavior 2013 Annual Conference, Amerika Birleşik Devletleri, 9 - 12 Ağustos 2013, cilt.45, ss.61-62

XXXV. **Sokaklardan Evlere Termiye**

GÜLDEMİR O., TOSUN DENİZ F., IŞIK N.

III. Gelenksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.549-551

XXXVI. **Tatlara Tat Katan Kabuk Tarçın Osmanlı Mutfağındaki Yeri**

GÜLDEMİR O., IŞIK N.

1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik, Türkiye, 14 - 15 Ekim 2010, ss.311-334

XXXVII. Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri

GÜLDEMİR O., IŞIK N.

I. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, Nevşehir, Türkiye, 16 - 19 Kasım 2011, cilt.6, ss.151-176

XXXVIII. Geleneksel Bir Lezzet Olan Musakka Moussaka'nın Türk ve Yunan Mutfak Kültürlerinde İncelenmesi

GÜLDEMİR O., YALÇIN H., IŞIK N.

I. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.630-631

XXXIX. Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri

GÜLDEMİR O., HALICI N.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Yüzüncüyıl Üniversitesi, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.565-569

XL. Özel Bir Lezzet Kiraz Diblesi

GÜLDEMİR O., HALICI N.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.562-563

XLI. Unutulan Bir Lezzet Bastırma

GÜLDEMİR O., IŞIK N.

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.823-825

XLII. Üniversite Öğrencilerinin Boş Zamanlarını Değerlendirme Faaliyetlerinin Sosyoekonomik Boyutu Üzerine Bir İnceleme

ERSOY QUADIR S., GÜLDEMİR O.

17. Ulusal Eğitim Bilimleri Kongresi, Sakarya, Türkiye, 1 - 03 Eylül 2008, ss.1

XLIII. Et Terkibât Fî Tabhil- Hulviyyât Eserinde Yer Alan Seçili Tariflerin Günümüze Uyarlanması

YILMAZ B. S., GÜLDEMİR O.

VI. International Gastronomy Tourism Studies Congress, Afyonkarahisar, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2022, ss.178-198

Desteklenen Projeler

Taş Alicenap Ç., Bakan E., Arslan Y., Günkaya G., Güldemir O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 6. Duyu Laboratuvarı, 2024 - 2026

Dikmen D., Güldemir O., TÜBİTAK Uluslararası Çoklu İşbirliği Projesi , Menü Müdahaleleri ve Sosyal Pazarlama Stratejileri ile Kampüste Paydaşların Akdeniz Diyetine Uyumunu Geliştirmek, 2023 - 2026

Güldemir O., Şallı G., Sanayi Tezleri Projesi, Seçili Yemeklerin Kızılötesi Pişiriciyle Hazırlanması ve Tarif Kitapçığının Oluşturulması, 2023 - 2024

Güldemir O., Kavas H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Seçili Osmanlı Turşularının Duyusal Açından Değerlendirilmesi, 2023 - 2024

Güldemir O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Afet Mutfağı Menüsünün Günlük Beslenme Gereksinimlerini Karşılama Durumunun Değerlendirilmesi, 2023 - 2024

Güldemir O., Şallı G., Soyseven M., Arlı G., Sanayi Tezleri Projesi, Seçili Gıdaların Kızılötesi Pişiriciyle Hazırlanması ve Akrilamid, pH Tayini ile Sağlık Açısından Değerlendirilmesi, 2023 - 2023

Güldemir O., Bilgin A., Keikha Shahinpour M. A., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türk Dünyasında Pilav, 2022 - 2023

Güldemir O., Özdemir S. S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Sındırgı Mutfak Kültürü ve Yemeklerinin Araştırılması, 2021 - 2022

GÜLDEMİR O., HIZLI GÜLDEMİR H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Marketlerde Satılan Tüketime Hazır Gıdaların Besin İçeriklerinin Araştırılması, 2021 - 2022

ŞALLI G., GÜLDEMİR O., Sanayi Tezleri Projesi, Tariften Duyusal Analiz Pratiklerine Gastronomi Uygulamaları ARGE Projesi, 2021 - 2021

GÜLDEMİR O., ŞALLI G., TÜBİTAK Projesi, Gastronomide Bilim ve Teknik: Mutfakta Mühendis Var-2, 2021 - 2021

GÜLDEMİR O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Tarihi Yemekleri Günümüze Uyarlama Modeli: Osmanlı Örneği, 2020 - 2021

Güldemir O., Yıldız E., Afşar A., Şallı G., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Osmanlı Mutfağındaki Meyveli Etli

Yemeklerinin Yiyecek İçecek İşletmelerine Kazandırılması, 2020 - 2021

Güldemir O., Tekiner İ. H., TÜBİTAK Projesi, Gastronomide Bilim ve Teknik: Mutfakta Mühendis Var!, 2019 - 2019

DÜZ B., GÜLDEMİR O., ÇAKIR P. G., SEZGİN E., DEMİRAL G. N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Restoran değerlendirme sistemlerinin tüketiciler ve işletmeler açısından turizme katkıları: Bağımsız restoran değerlendirme sistemi (TABAND) geliştirilmesi, 2017 - 2019

YAYLA Ö., GÜLDEMİR O., ÖNÇEL S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanılabilir Menü Formlarının Geliştirilmesi: Standart Tarifler, Besin Değerleri ve Fotoğraflar, 2017 - 2017

GÜLDEMİR O., TÜBİTAK Projesi, Yabanabad'da Doğa Sağlık Hayat Var Projesi, 2016 - 2016

GÜLDEMİR O., Eskişehir İdrisyayla Macın Kaynatma Geleneği Araştırma Projesi, 2015 - 2016

Kozak N., Yüncü H. R., Metin T. C., Güldemir O., Akoğlan Kozak M., Çiçek D., Özel Ç. H., Aksöz E. O., Acar D., Zencir Çiftçi E., et al., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türkiye Turizm Sözlü Tarih Çalışması, 2012 - 2016

GÜLDEMİR O., YILDIZ E., TraMEP Trakya Bölgesindeki Yiyecek ve İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması, 2014 - 2015

GÜLDEMİR O., TÜBİTAK Projesi, Karabük ve Çevresinde Ekolojik Ayak İzi Projesi, 2012 - 2012

GÜLDEMİR O., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması, 2010 - 2010

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

Eskişehir Kent Konseyi, Eskişehir Gastronomi Platformu, Üye, 2024 - Devam Ediyor , Türkiye

Amerikan Beslenme Derneği, Üye, 2024 - Devam Ediyor , Türkiye

Başkent Üniversitesi, Türk Mutfak Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezi (TÜMAR), Danışma Kurulu Üyesi, 2023 - Devam Ediyor , Türkiye

Nevin Halıcı Yemek Kültürü Vakfı, Başkan, 2020 - Devam Ediyor , Türkiye

Eskişehir SKAL (Turizm) Kulübü Derneği, Yönetim Kurulu Üyesi, 2015 - Devam Ediyor , Türkiye

Aşçılık Okulu Mezunları Derneği, Yönetim Kurulu Üyesi, 2013 - Devam Ediyor , Türkiye

Bilimsel Projelerde Hakemlikler

TÜBİTAK Projesi, 2219 - Yurt Dışı Doktora Sonrası Araştırma Burs Programı, Kasım 2022

Bilimsel Danışmanlıklar

Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED), Kurum veya Organizasyonlar İçin Yapılan Danışmanlık, Anadolu Üniversitesi, ESKİŞEHİR MESLEK YÜKSEKOKULU, OTEL, LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ, Türkiye, 2020 - Devam Ediyor

Davetli Konuşmalar

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Program Geliştirme Çalıştayı, Çalıştay, Millî Eğitim Bakanlığı, Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü, Türkiye, Haziran 2024

Moderatör, Müşterin Kadar Yaratıcısın: Mutfakta Ar-Ge Süreci Nasıl Yönetilir?, Seminer, Culinary Forum, Antalya, Türkiye, Aralık 2023

Moderatör, Gastronomi Enstitüsü Çalıştayı, Gastronomy Institute Workshop, Çalıştay, Yükseköğretim Kurulu, Cumhurbaşkanlığı Millet Kütüphanesi Sergi Salonu, Ankara, Türkiye, Aralık 2023

Türk Mutfağı ve Sofra Düzeni , Konferans, Yeni Güne Merhaba, Diyanet TV, Türkiye, Kasım 2023

Ödüller

Kutlusoy S., Güldemir O., Kırımlı G., Yılmaz B. S., Birincilik Ödülü, İstanbul Sanayi Odası Endüstriyel Tasarım Ve Prototipleme Merkezi, Mayıs 2024

Güldemir O., Osmanlı ve Türk Mutfağı Üstün Başarı Sertifikası, Türk Aşçı Haberleri, Ocak 2019

Acar D., GÜLDEMİR O., ŞENEL B., Makale Performans Ödülü , Anadolu Üniversitesi , Ocak 2019

Güldemir O., "Uludağ'ın Zirvesindekiler" başarı ödülü, Uludağ Üniversitesi, Ocak 2013

Güldemir O., "Uludağ'ın Zirvesindekiler" başarı ödülü, Uludağ Üniversitesi, Ocak 2012

Yayıncılık Etkinlikleri

Güldemir O., Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi (ANAMEUD), Dergi Yayıncılığı, 2024 - Devam Ediyor

Sanatsal Etkinlik

GÜLDEMİR O., "Ekmek İsraf Edilemez". İsraf Konulu Karma Sergi., Ağustos 2017

GÜLDEMİR O., Osmanlı Yemekleri Fotoğraf Sergisi, Eylül 2016